

& di reuederla spesso per ch' nò fabruscasse.
Ruordandoti ch' smelo torta di marzapàn
più tosto vole esser vn pocho bassetta
& sottile, ch' troppo alta & spessa.

Per far calisconi.

Rendirai sì mil pieno o compositione, quale
e la sopraditta del marzapane, & ap-
parichiarai la sua pasta laquale im-
pastarai cō zucchero, & acqua rosata, &
distendi la detta pasta amodo ch' si uole
s' far raiuoli o li metterai di questo pieno
facendoli grandi, o mezzani, o piccioli co-
mo ti par. Et hauendo qualch' forma de-
l'ono ben lauorata cō qualch' pentile
Ea i formandoli & premendoli di sopra
pariranno più belli aueder. Poi li forrai
cocer i lapadella como il marzapane
hauendo bona diligentia ch' nò fardino.

Per far ofella.

Rendirai di bon caso parmefotano ch' nò
sia troppo uecchio, & vn pocho d'altro
casio fresco & falli grattar agionendo
li di bianchi doua, dell'uapassa i tegra
de la canella, del Zenzeuero, & vn pocho
di Zafrano. Et tutte queste cose mesco-
larai & i corporarai molto bene i seme,
& fa ch' questo pieno sia vn pocho stratto.
Poi habi vna pasta sottile como quella
da far lasagne, & lapa le dette ofelle in
questa pasta facendone grande, mezza-
ne o picchole como ti piace, daendoli

39
di sopra color giallo di Zafrano, o de
quatincheda altro color ch' ti piacesse
& farale cocer al forno, & guarda ch'
non sia troppo caldo per ch' etiam dno
non uogliono esser troppo cotte.

A bi languilla scorticata, & netta, & uolun-
do altro pesce smelmente concio &
netto, & tagliarane perzoli larghi doi
dota habi anchora di bon grasso & lacte
di pesce, & tagliato menuto lo metterai
cō li sopra dicti perzoli. Item prende-
rai vn pocho di menta & di petrosillo
tagliati ben menuti. Item vna oncia
de uapassa, de la canella, Zenzeuero
del pepe, & di garofani pesti. Et tutte
queste cose molto bene mescolarai & i
corporarai in seme. Poi habi la pasta
sua ben fatta & stacionata, & dentro
mettirai questa tale compositione. A gio-
gnendoli sopra vn pocho di bono oglio
il metterai acocer, & quando e presso
ch' cotta habi doe once da mandole
nette & ben pyste di stemperate con
agresto & passate per la stamegna, &
mettendole dentro v'sopra giognerai
nel sopra dicto pastello mettendogli an-
cora vn pocho de Zafrano, & anchora
di nouo lassarai bolir & cocer vn pocho
più tutte queste cose i seme tanto ch'
sia cotto molto bene, ch' così vole s'ar